

Descrizione	Stabilizzante colloidale.
Composizione	Prodotto naturale composto da polisaccaridi di ramnosio ed acido glucuronico.
Specifiche tecniche	➤ Altissimo peso molecolare ➤ Esclusivamente di derivazione vegetale Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Aumenta morbidezza e dolcezza nei vini con bassi tenori in glicerina, conferendo rotondità ai vini dove non si desidera avere un residuo zuccherino (es. vini rossi imbottigliati senza microfiltrazione). Indicato per stabilizzare il colore dei vini rossi. Blocca la leggera instabilità proteica; migliora la struttura di vini con basso estratto. Da utilizzare in linea oppure immediatamente prima dell'imbottigliamento. Dosaggio consigliato: vini bianchi 20-35 g/hl, vini rossi 25-100 g/hl. Disponibile anche in forma liquida sterile: Flix liquid plus
Modalità di preparazione	Si può sciogliere direttamente nel vino, oppure in acqua a 30-50°C in rapporto 1:10 al momento dell'utilizzo. Seguire le indicazioni riportate nella scheda: Retinex e Flix: regole generali per il corretto uso.
Confezioni	Sacchetti da 1 kg 5 kg e 25 kg.
Durata e conservazione	Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta. No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.